

Póliza de Recalentamiento de Alimentos

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. ¡Usted sabe lo que estás haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no recalentar los alimentos adecuadamente?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre el recalentamiento alimentos para asegurar que sus empleados sepan qué revisar, cuando, y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza para su negocio sobre el recalentamiento alimentos?

Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en la reunión**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso. ¿Quién es el Gerente de Alimentos Certificado? ¿Quién lleva a cabo la revisión de temperaturas de recalentamiento en la cocina? ¿Tiene varios gerentes de turno que supervisan el negocio durante el día? Si su establecimiento es parte de una cadena nacional que tiene estándares uniformes, podría también incluir a un supervisor o encargado de control de calidad regional para desarrollar una póliza sobre el recalentamiento de

alimentos.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿En cuál actividad cree que podría surgir un problema con el recalentamiento de alimentos?

Preparación

Repase varios artículos de menú que se preparan en su establecimiento. Asegure que las temperaturas de recalentamiento se mantenga durante la preparación de alimentos. ¿Está recalentando alimentos que fueron previamente enfriados a 41°F o está recalentando algo que fue empacado/enlatado comercialmente?

Recalentamiento

Recuerde que los alimentos que requieren un control temperatura/tiempo por su seguridad (TCS) deben mantenerse calientes a 135° F o más. El recalentado con el fin de mantenerse en caliente se maneja diferente dependiendo de cómo fueron preparados los alimentos. Si los alimentos que fueron previamente enfriados en su negocio a 41°F o menos, deben ser recalentados por encima de 165°F o más antes de ponerse en la mesa de vapor. Si el alimento es comercialmente sellado o enlatado, se debe recalentar a un mínimo de 135°F antes de ponerse en la mesa de vapor. Si cualquier alimento se recalienta para servirse inmediatamente, no hay ningún requisito de temperaturas de recalentamiento. Quizá debería examinar cuales artículos de menú son recalentados en su establecimiento. Tal vez sería buena idea incluir registros de las temperaturas de recalentamiento. Motive hábitos positivos por parte de los empleados tal como revolver caldos o sopas espesas frecuentemente. También tenga cuidado con los hábitos indebidos por parte de los empleados, tal como usar la mesa de vapor para recalentar los alimentos, cuyo equipo no está diseñado para calentar comidas rápidamente.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién trabaja con alimentos TCS calientes? ¿Quien supervisa el proceso?
¿Quién es responsable de su ejecución?



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos



¿Qué se debe hacer?

Los alimentos TCS deben recalentarse a las temperaturas requeridas. Los alimentos previamente enfriados deben recalentarse a 165°F o más antes de ponerse en la mesa de vapor. Los alimentos enlatados o comercialmente empaquetados deben recalentar a 135°F o más antes de ponerse en la mesa de vapor. Durante el recalentamiento, es importante revisar las temperaturas en varias partes del producto, y que el equipo sea adecuado para calentar rápidamente los alimentos en menos de horas.

¿Cuándo se hace?

Considere las actividades al iniciar el día de trabajo, especialmente los procesos que pueden afectar el recalentamiento (tiempo y equipo requerido), y también al reabastecer entre el almuerzo y la cena o durante el día.

¿En dónde se hace?

Incluya todas las unidades que se usan para recalentar los alimentos. También incluya las unidades que NO deben ser utilizadas para esto.

¿Cómo se hace?

El recalentamiento debe ser un proceso rápido. Los equipos para mantener los alimentos calientes no deben de usarse para esto. Algo muy importante es tomar temperaturas en este procedimiento. Aquí es donde usted puede incorporar el uso de registros y documentación. En nuestra caja de herramientas podrá encontrar muestras/ejemplos de registros que puede usar. Incluya pasos sobre de cómo se utilizan los termómetros y cómo el personal documenta las temperaturas.

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre el proceso de recalentamiento de alimentos. Por ejemplo, podría escribir una póliza para el recalentamiento de alimentos previamente enfriados y otra sobre el recalentamiento de alimentos comercialmente enlatados.

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Si sus alimentos no se están recalentando adecuadamente como es requerido, usted debe escribir en su póliza que tipo de acción se deben tomar. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto al recalentamiento de alimentos.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de recalentamiento es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a su póliza escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo, y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de recalentamiento, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado "Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".